
Zeberka na słodko z grilla

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2858 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1,5 godz.

750 g zeberek wieprzowych,

olej do smażenia.

Marynata:

1 mały kawałek imbiru lub 1/2 łyżki w proszku,

2 ząbki czosnku,

3 łyżki miodu,

2 łyżki wódki,

3 łyżki sosu sojowego,

3 łyżki octu winnego,

1 łyżeczka tabasco,

1 łyżka maki ziemniaczanej.

1. Ostрым nożem przeciąć wiązania między kregami i oddzielić jedno zeberko od

drugiego. Porabac tasakiem na kawałki długości 6-8 cm.

2. Przygotować marynatę: imbir i czosnek obrać, posiekać, połączyć z sosem sojowym, maki ziemniaczaną, wódką, octem, tabasco i miodem, starannie wymieszać.

3. Połowa marynaty zalać zeberka, przykryć, odstawić na 45 min.

4. Zamarynowane zeberka smażyć na dobrze rozgrzanym oleju z każdej strony 5 min

5. Podsmażone zeberka ułożyć na grillu. Piec, poki nie zbrazowieją. W trakcie

pieczenia odwracać i smarować pedzelkiem resztą marynaty. Można również zeberka ułożyć w jednej warstwie w nagrzanym do temp. 220°C piekarniku, piec

10-15 min. W połowie pieczenia posmarować marynatą. Podawać na gorąco.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 29 "Wieprzowina", strona 68.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)